

Paprike punjene kupusom i šargarepom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** Isirceta
- **3** l vode
- **250 g** šecera
- **200 g** soli
- **1** vinobran
- **1** konzervans
- **5** l vode
- **3 kg** paprike
- **3 kg** kupusa
- **500 g** šargarepe

Priprema

Papriku ocistiti, oprati od semenki i preliter sa 5 l tople vode da odstoji dok ne pripremimo sve ostale sastojke.

Kupus iseckati sitno, šargarepu i peršunov list sam sekla u choperu, ali mašti na volju kako ko voli.

Kupusu dodati soli (100g) i šecera (100g) iseckanu šargarepu i prešunov list pa sve dobro izmešati.

Paprike ocedite od vode i punitite ih kupusom. Napunjene paprike slažite u teglu da može da vam stane što više paprika.

3 l vode i 1 l siceća prokuvati, dodati 150 g soli i 150 g šećera. Ohladite i prelite paprike.

Prijatno!

Savet